RICETTE
VETERINARIE
E
GEORGICHE

Raccolte per bene dei Proprietarj delle Terre, e dei Contadini

DAL PROPOSTO LASTRI

Autore delli dodici Calendarj, ossia Corso completo di Agricoltura Pratica.

IN VENEZIA

MDCCXCIII.

Nella Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare.

Con Pubblica Approvazione.

RICETTE VETERINARIE *E* GEORGICHE

Per la guarigione delle ferite cagionate ai Montoni dalle Spine.

I. TAgliate in primo luogo la Lana che è intorno alla piaga, il più presto che sarà possibile. Prendete dipoi dell' Abrotanto, che ogni coltivatore dovrebbe allevar nel suo Giardino per le sue buone qualità. Pestatene una certa quantità, che mescolerete con grasso di Majale, per ungerne la ferita, che guarirà puntualmente.

Altra.

II. Prendete parti eguali di grasso di Majale, d' aceto, e di mele, che farete bollire insieme; aggiun-

gerevi della pece greca e dell' incenso maschio, di cui farete un unguento: quando sarete nel caso di averne bisogno, bisognerà riscaldarlo, per distenderlo sopra un pezzo di panno o di pelle, e applicarlo alla piaga. Quest' unguento produce eccellenti effetti per le ferite cagionate ai Montoni dalle spine, dalle sverze, e dalle scaglie di sasso.

Per guarir le bestie da corno, dalla Diarrea.

III. Tutto il composto di questo rimedio consiste in carta e latte. Metti del foglio nel latte, fallo bollire insieme, procurando di movere il tutto fino a che il foglio sia disciolto. Dopochè questa specie di minestra sarà fatta, tu la darai all' animal malato. Per un vitello d' un anno serve un foglio di carta comune; per un vitello di due anni un foglio e mezzo; per una vacca due fogli. Ma in tutti questi diversi casi, la dose del latte dev' esser sempre la medesima, vale a dire un boccale.

Per

Per purgare una Stalla dove sieno state Bestie attaccate da mal contagioso, o altri luoghi infetti.

IV. Per purificar l'aria, i vapori acidi son da preferirsi ai suffumigi e ai vapori aromatici; perocchè questi ad altro non servono che a dissipare il cattivo odore, senza corregger la natura dell'aria stessa: si mette in una terrina della rena, o della cenere, nella quale si accomoda una tazza, o bicchiere di vetro con del sal marino sino alla metà, si riscalda poi la detta terrina e si porta nella stalla che si vuole espurgare; si versa sopra il sale da un oncia d'olio di vetriolo, ritirandosi e chiudendo la stalla; in essa non dovranno essere aperture di veruna maniera acciò quest'operazione riesca.

Per fare il Vino di quell'uve fradice, che si spurgano quando si vuol far vini scelti.

V. Poni l'uva guasta e muffata;

che tu averai ſcelto, e che getterefti via, in vaſo proporzionato alla ſua quantità; quindi ammoſtala come l'altr'uva due volte il giorno, ſinchè oſſervi che la vinaccia ſta ſopra al vino e galleggia. Quando poi queſta comincia a perder la forza e divien ſottile, ſi pigli in maniera che ſi mantenga ſempre umida e molle. Fatto ciò ogni quindici, o venti giorni ſi ſenta il vino, e quando averà perduto quaſi tutto il dolce, che molte volte non ſegue ſino al Marzo o all'Aprile, ſi levi dal vaſo e ſi metta in fiaſchi, o botti, ſecondo il biſogno, e così riuſcirà ſenza difetto neſſuno e da paragonarſi ai vini ſcelti più generoſi. Si avverta di travaſarlo doppo imbottato, o infiaſcato di trenta o quaranta giorni. Alcuni uſano di tener l'uva fradicia al ſole, o al tramontano, prima di pigiarla, e in queſta maniera il vino diventa più grato. Si fa queſto vino alle fattorie de' Vettori a S. Caſciano, de' Mannelli a S. Martino alla Palma, ed in altre.

Per coltivare i Cardi i quali servono a cardare i pani lani.

VI. I Cardi nostrali, e così i forestieri si seminano a luna scema; l' anno dopo si trapiantano parimente a luna scema trai solchi del grano, perchè non spighino il primo anno della trapiantatura (almen così credono); il terzo anno si vanga il terreno scansando però i Cardi, ed il campo suscettibile d'altra sementa che sia di stelo basso, come save, orzo ec. Spighati che sono i Cardi in detto anno si tagliano alquanto verdi, ma che sieno tutti a maturità sufficiente, e si ripongono asciutti dalla guazza e dall' umidità in stanze ariose ed asciutte; non ammassati, ma ritti con tutto il loro gambo o stelo, e non calcati, nè al buio, ma che vi asoli e giri l'aria, nè mai si seccano al sole. Una di tali diligenze che non si faccia, è cagione che prendan di tanso, ovvero inaridiscano come la paglia, e allor non

ſon buoni. Si fa queſta coltivazione nel Prateſe, e intorno a Signa.

Modo di fare i fichi secchi bianchi, conforme ſi fanno in Carmignano, in Artimio, e in Tizzana.

VII. Per fare i fichi ſecchi bianchi mondi, ſi prenderanno i ſoli Fichi dottati, i quali è neceſſario che ſieno ben maturi, ma non paſſi, perchè quando ſono paſſi o troppo maturi non poſſono sbucciarſi, e ſe ſono, poco maturi, ſeccati che ſono diventano aridi, e non vengono paſtoſi, conſiſtendo la loro bontà nella morbidezza, e paſtoſità: ſi sbucciano adunque principiando da levare dalla parte del fiore per piano la groſſezza di una moneta di buccia, oſſia ſcorza, e dipoi ſi leva in tre o quattro volte dal gambo ponendoli di mano in mano ſopra di un caniccio, in cui non devono ſtare, nè ſerrati, nè che ſi tocchino l'un l'altro, e ciò perchè il ſole gli domini, e ſecchino egualmente. Quando ſaranno ben ſop-

paſſi

passi si prendono ad uno ad uno e si pressano, ma non molto, e si rimettono sul caniccio, e prima che perdano la loro pastosità interna, si prende un panierino col foglio in fondo che cinga le parti laterali ancora, e poi a suolo per suolo, per calcargli ogni tre suoli, s'empierà, e si colmerà ancora il detto paniere, o canestro coprendolo con altra carta bianca e pulita, riponendolo in camere piuttosto asciutte, che umide, ovvero in granai.

Da alcuni nell' atto di accomodare i fichi nel paniere, ogni due suoli almeno vi si spandono degli anaci, e questo secondo i gusti.

Quel che è da avvertire si è, che i fichi secchi di qualunque sorte sieno, non vogliono caldo di forno, ma in modo speciale i bianchi mondi, i quali devono prosciugarsi, o seccarsi a forza di sole, e bisogna guardargli in tutto e per tutto dalla pioggia, e quando mai succeda una continuazione di tempo umido, di modochè per liberargli da una corruzione abbisogni dar loro il forno, in tal caso, seccati che

sie-

ſieno, ſi metteranno da per ſe, o fra gli altri fichi ſecchi ordinarj. Finalmente quel dipiù, che ſopra tal particolare ſi può dire, ſi è, che ſi mettano nei pianieri i fichi ſecchi bianchi piuttoſto meno, che troppo proſciugati, avendo veduto coll'eſperienza, che i fichi ſecchi poco proſciugati, ripoſti e calcati nei panieri ſi ſono uniti in forma, che è biſognato tagliargli a fette col coltello già divenuti un perfetto candito.

Modo di fare i Fichi Dottati e Fichi Datteri con anaci.

VIII. Si prendono i fichi dottati, o datteri, che abbiano principiato ad appaſſire ſulla propria pianta o pedale, e ſenza sbucciargli ſi aprono dal fiore ſino al gambo, non ſi ſeparano, ſi mettono al ſole, e quando ſono alquanto proſciugati vi ſi mettono degli anaci, e ſi riſerrano non ſoli, ma appajati con trovargli di grandezza ſimile, potendoli unire anche in quattro a croce di Cavaliere; dipoi ſi ſerrano, e riſerrati

si rimettono sopra qualche caniccio al sole, senza dar loro il forno, e tuttavia un poco pastosi si mettono a suoli in panieri ben calcati.

Modo di fare i fichi dottati e datteri sulle spine.

IX. Si prendono i fichi dottati, e fichi datteri dalle piante non solo maturi, ma passi più che sia possibile, e s'infilano nelle spine, o sieno tanti fuscelletti accomodati nelle canne grosse bucate, e si tengono al sole, riponendogli ogni sera in casa, fino a tanto che non si vedranno quasi che seccati, dipoi si stendono ad uno ad uno, si mettono a suoli ne' panieri come sopra, e si calcano acciò non si prosciughino, riuscendo buonissimi se si ripongono nei panieri, e si mantengono pastosi; dipoi si mettono i panieri in camere aride, acciò non muffino; e volendo, anche sopra di questi vi si spandono degli anaci ad ogni suolo nell'accomodargli nei panieri, ma sopra-

tut-

tutto si procuri di seccargli a forza di sole senza forno.

Per tener puliti i Vasi della Cascina.

X. Prendi il rifiuto del siero, che si suol dare a' majali, e che chiamano volgarmente la Scotta: fa' che sia ben calda e con essa netta e pulisci tutti i vasi e gli utensili per fare il burro, ed otterrai l'intento più che con qualunque altra cosa. Nella pulizia di detti vasi consiste in gran parte la perfezione del burro.

Per coltivar bene i poponi.

XI. Avanti che sopravvenga l'inverno, si prepari loro la terra con vangarla e ingrassarla, mischiandola bene con del letame: sarà anche migliore quella terra che è naturalmente grassa, e però vi è gran bisogno di concio; la nuova, ridossata su quella già fruttata e stracca, è anche molto a proposito. E' cosa molto importante di pre-

preparar le buche per i poponi molto prima di piantarveli, ed è anco necessario mescolarvi molta polvere col letame, e se fosse cenere di concio bruciato, tanto meglio; perchè il concio di bestie grosse ritenendo molta umidità non fa buoni poponi; e però si suol adoprar più volentieri quello di pecora e di capra. Le buche si faccian distanti tre piedi l'una dall'altra, vi si piantino sei, o otto semi freschi, due dita sotto terra, con la punta volta in giù, e siano di popone saldo, e presi fra i più vicini al gambo o picciuolo. In quelle buche nelle quali nascono troppo fitti, si tolgano via, e se ne lascino solamente due o tre piante. Le più vigorose come anno 4. o 6. foglie si castrano, come suol dirsi, con tagliar loro alle due o tre foglie i tralci. Cresciute le piante, si sotterra loro con polvere tutto il gambo, lasciando solo scoperta la punta dei tralci, i quali a misura che crescono, si scortano vicino al frutto, perchè ingrossino e non allunghino. Se gettassero molti poponcini, e degli accoppiati, se

ne

ne levino alcuni lasciandone tre o quattro per pianta, secondo la bontà del terreno. Dopo di ciò tutta la diligente coltivazione di queste piante consiste nel concimarle, e nello scorciare i tralci, dovendosi ciò fare quasi ogni giorno. Non si devono innaffiare; anzi la polvere che per le piogge salta sopra i poponcini li fa seccare, e però l' attento Agricoltore vi può provvedere con difenderli con alcune delle loro foglie. Si fa la colta quando cominciano a mutar colore, e danno odore, avanti e dopo il levar del sole.

Per curar le Ugne offese delle Bestie Bovine.

XII. Se l' ugna della bestia sarà spezzata. ammaccata, o tormentata per qualunque urto, o altro accidente, si curi l' animale con regolato cibo, con cavata di sangue, e con fare sopra l' ugna la chiarata con bianco d' uovo e sale, e con due gocce d' olio d' Ipericon, sbattuti insieme; la qual chiarata stia ben stretta per 24. ore Poi si medichi con trementina, storace liquida, olio d' Ipericon e

rossi

rossi d' uova, Ana parti eguali: incorporando ogni cosa insieme e applicando il dolore cessa, e si salda la ferita. Alla fine della cura vi si ponga unguento egiziano con stoppa.

Per distruggere i Vermi che si attaccano ai Montoni

XIII. Prendete dell' olio d' oliva e del zolfo spolverizzato, fatene una pasta, colla quale farete stropicciare le pecore e i montoni: oppure fate un mescolo di felce e di zolfo bene spolverizzato, che farete riscaldare prima di servirvene.

Per distruggere le Zucciuole

XIV. Procura d' indagare uno o più di quei fori che sono in capo delle loro tracce, le quali sono tralle due terre; in ciascheduno di detti fori infondi morchia stemperata coll' acqua, intanto che si veda sortire il dett animale, che venuto sopra a terra muore.

Per sanare alcuni Frutti, specialmente i Meli dal tarlo detto Dormiglione

XV. Si conofce quefta malattia dal farfi in quel luogo dov' è, ful melo o ful cotogno, la buccia nera e fecchericcia, e dal vederfi cafcare qualche poca di polvere; quivi fcarpella e ficcavi un filo di ferro groffeto e fruga giù tanto che tu trovi il tarlo e l' ammazzi; poi prendi terra molle e tura il foro nella pianta, acciò le formiche o altro infetto non vi ponga l' alloggio.

Per aver pollastre molto grasse e con poca spesa.

XVI. S' intrida la crufca con acqua dove fia ftata a bollire l'ortica verde, la quale appetifcono affai. Alcuni ufano mefcolare il feme d' artica in polvere tra la ftacciatura, che danno alle galline, che così fanno molte uova, e covano prefto.

Per fare buoni acquerelli.

XVII. Prendi uva matura, e pigiata che sia, mettivi la metà acqua di fiume non cruda, ma però chiara, la quale fa molto migliori gli acquerelli, o mezzi vini, di quello che faccia l'acqua di pozzo, o di fontana, perchè quella crudezza e freddezza incrudisce la vinaccia, e non cava la sostanza del vino come fa l'acqua de' fiumi, e massime d'Arno, El sa Ombrone, ed altri, che anno lungo corso. Gli acquerelli fatti con acqua cruda stentano più a bollire e levare in capo.

Per far l' Aceto di frutte.

XVIII. Prendi pere di qualunque sorta che potranno essere anche marcite e guaste, e ponle in un vaso di terra, bucato in fondo, come le conche e gli orci, colla giunta di un piccol cannello, e lascialo finchè non è scolato tutto il sugo, che riceverai in altro vaso più piccolo. Il sugo digià raccolto si ponga in fiaschi dove resterà circa un mese; poi

bisogna trombarlo e metterlo in altro fiasco, dopo di che si tenga al sole, dove non possa aver pioggia, finchè non inforza abbastanza, avvertendo di non l' adoprare che dopo cinque o sei anni, che sempre inforza maggiormente, e di trombarlo almeno una volta l' anno. Si cava aceto anco da più sorte di mele, ma in piccola quantità.

Per fare il Vin Santo, come si pratica nelle migliori Fattorie del Pistojese

XIX. Convien fare una scelta d' vua ben matura, per lo che pare la più propria quella detta Trebbian Fiorentino, come la più dura e la più atta a procrastinarsene la premitura. Bisogna tenerla stessa sopra dei canicci all' aria, sempre riguardata e spurgata da' granelli marciosi insino che sia ridotta al tempo opportuno per premersi, che sarà fral Natale e l' Epifania, secondo il tempo, se sia stato molto arido, o umido, ciò che dimostra l' istessa uva, la quale dev' essere alquanto increspata. In ordine alla quantità, bisognerà al tempo della raccolta prender-

derne il doppio di quello che ſuole eſſer neceſſario per farne il vino ſecondo il ſolito, cioè ſe ſi vuol fare un barile di Vin ſanto, vi biſognerà ſcegliere uva come ſe ſi doveſse fare due barili di vino al tempo ordinario dell'Autunno.

Giunto il tempo opportuno ſi ripuliſce rigoroſamente grappolo per grappolo da' granelli fradici, e poi ſi piega bene in bigonce; indi ſi deve porre nello ſtrettojo, e l'umore che ſe ne ricava con tutte le ſue feccie unite ſi deve porre in un botticino, e meglio ſe ſia caratello da moſcado, eſsendo queſti più ſicuri dalla penetrazione dell'aria; e queſta premitura in bigonce, e ſotto il torchio, ſarà neceſsario che ſia fatta per tre volte, perchè reſtino bene infanti i granelli ancora i più aſciutti; ed allora che ſarà fatta tutta queſta operazione converrà ſerrar bene il vaſo con ſughero, e poi ſuperiormente con pece, avvertendoſi di laſciar nel vaſo qualche poco di vuoto, acciocchè nel ribollire il medeſimo non venga a ſcoppiare.

Queſto dovrà laſciarſi per tre anni in luogo aſciutto ed arioſo, ma ſenza l'

offesa del sole; nei paesi dov' è molto comune questa qualità di Vino, Bergamo, Brescia, Verona ec. lo tengono sulle soffitte della casa, e lo trattengono ancora diciotto e più anni, ma non ritrovasi del gusto delicato, che è quello fatto nella descritta maniera.

Non suppongasi però d' avere l' istesso vino ognanno, poichè per più cagioni si à d' anno in anno di gusto diverso, ma sempre grato, ed ora paragonabile a' vini di Spagna, talora a quegli dell' Arcipelago, ed alle volte a quelli di Linguadoca, ec. e sarà durabile per molti anni sempre con maggior delicatezza, come potrà riconoscere ogni Padrone, lasciandone ogni anno qualche bottiglia ben chiusa con sughero e pece, come deve usarsi nel levarlo dal vaso principale.

Per salar le carni di Majale

XX. S' ammazza il Majale, ed immediatamente s' insala diviso nelle sue parti. In capo a quindici giorni, o tre settimane, all' occasione di una tramontana si cava dal sale e s' espone a detta tramon-

montana ed ove non batta ſole. Quando
ſarà ben ſuzza e raſciutta la carne ſi
tenga otto giorni al fumo, ſenza però
che ſenta il caldo del fuoco, perchè
qualunque ſorta di caldo la fa invietire.
Levata dal fumo, tornerà bene coprirla
nel miglio, nelle vecce, o nel grano ſen-
za polvere e non riſcaldato; chi poi
non aveſse un tal comodo, ne faccia
tente ſuola in un caſsone, tramezzandola
d' alloro o mortella, e ogni quindici gior-
ni la rivegga dalle marmeggiole, avver-
tendo di tenerla ſempre in luogo freſco
e non umido. Acciocchè non invermini
o non invietiſca: il vero modo è di
darle ſale per tutto a ſufficienza e piut-
toſto dipiù, perchè ella ne piglia quanto
le baſta. Il ſale debbe eſsere aſciutto,
mà non caldo. In tempo della ſalamoja
ſi metta ſopra una tavola inclinata, e
a' piè della detta tavola ſi tenga un vaſo
dove ſcoli la ſalamoja.

Si è trovato ultimamente nella Fran-
conia un nuovo metodo di ſalar le carni,
ed è queſto: ſi comincia dal far diſcio-
glier nell' acqua tanto ſalpetra, quanto ſi
adoprerebbe di ſal comune. Quando il

salpetra è sciolto, si pone in detta acqua la carne, che si vuol salare, e vi si fa cuocer lentamente e a piccol fuoco per alcune ore, tanto che l'acqua sia svaporata. Poi si attacca la carne per ventiquattr'ore e ben esposto al fumo. In questa maniera si trova di un ottimo gusto, soda e di color rosso al didentro, come la miglior carne fumata di Amburgo.

I Prosciutti di Westfaglia tanto stimati. si preparano con salnitro, tenendoli stretti in torchio per otto o dieci giorni, macerandogli in acqua di ginepro e seccandogli al fumo di legna dello stesso ginepro.

Per far la sementa dell'Orzo di Siberia.

XXI. Il terreno più proprio per far la sementa dell' Orzo di Siberia, da me non à guari introdotto in Toscana, è quello di qualità grossa, e situato in aria aperta per causa delle nebbie del mese di Maggio. Questo terreno deve vangarsi nel mese di Gennajo, o a' primi di Febbrajo acciò abbia tempo di concuocersi pel ghiaccio. Giunto il principio di Marzo

si fa

si fa la ſementa nel modo ſeguente: ſi governi primieramente il terreno nella ſteſsa maniera, che ſuol governarſi per gli altri orzi, o fave noſtrali; ſi apra poi con l'aratro in ſolchi non tanto profondi, nei quali ſi getti il ſeme, ma rado del doppio di quello ſi farebbe dell' orzo noſtrale: ciò fatto ſi ricopra col Marrone, oſservando di non gettargli ſopra tanta terra, ma laſciare il lembo del ſolco ſenza appianare, come ſuol farſi nella ſementa del gran ſiciliano. Dopo la metà di Aprile, quando ſieno nate erbe ſalvatiche, le quali potrebbero danneggiarlo, ſi levino col ſarchio, terminando allora d'appianare il lembo del ſolco non bene ſpianato nell' atto della ſementa, e così reſterà ancora rincalzato da quella nuova terra. Si potrebbe anche ſeminare a porche e magolati, ma così reſta più difficile il purgarſi, in caſo di biſogno, dall' erbe ſalvatiche e ſi conſuma maggior quantità di ſeme. Accade queſta ſementa appunto nel tempo che ſoglion ſeminarſi le noſtre fave marzuole, perciò anco fra eſse ſi può alla rinfuſa gettar queſto ſeme, facendovi poi belliſſimi ceſti, e maturan-

do nel tempo delle medeſime fave; ma anno oſſervato i Contadini, che l'orzo ſeminato in queſta maniera apporta poi danno alle fave nel meſe di Maggio quando eſſe anno i ſiori, i quali, come dicono, vengono abbattuti dalle fila e foglie dell'Orzo per l'ondeggiamento cagionato da' venti, e gli aduggiano colla loro ombra, impedendo loro poter bene allegare. Perciò qualcheduno a propoſto di ſeminar piuttoſto queſt'Orzo in un campo vangato, col farvi un ſolco d'Orzo ed uno di fave alternativamente perchè così non ſi perde la caloria, e ſi aſſicura nel caſo il più sfavorevole almeno una raccolta.

Per preservare gli animali sani in tempo di epidemia.

XXII. Prendi del buon aceto e verſalo in un vaſo, e aggiungivi del timo, della ſalvia, dello ſpigo, del ramerino, del ſerpillo: e del lauro, fà bollire il tutto per lo ſpazio di una mezz'ora, oſſervando che il detto vaſo ſia ben coperto, dipoi fallo freddar nella ſtalla, e con un

fa-

fascetto di paglia intinta nel detto aceto stropiccia la schiena e il corpo dell' animale, e bagnali anche la testa, le narici le labbra, la bocca, e la lingua; lo che farai con un panno o spugna intinta come sopra.

Per risanare una Botte, che à presa la muffa.

XXIII. Se le botti o altri vasi abbiano preso l'odor di muffa, pongli sopra un tino quando l'uva bolle, e così lo perderanno.

Per liberare gli Ulivi dalle Falene.

XXIV. Un eccellente Fisico Napoletano à insegnato, che nel fiorir degli Ulivi, se i respettivi padroni sospenderanno tra una pianta e l'altra dei lumi accesi in fanali spalmati al difuori di visco o di mele, vedranno in pochi anni sterminati quei vermi, chiamati Falene, che se non vengono ammazzati dal freddo, o neve di Dicembre, portano la carestia dell'olio con tanto danno delle ren-

di-

dite d'una Nazione. Il medesimo ſuggeriſce anche di fare accendere verſo il Novembre de' fuochi di tratto in tratto negli uliveti, acciò vi s' incendino le dette Farfalle, che ſon le madri funeſte dei dannoſi inſetti.

Per curare i Bovi in quella malattia, che vien conosciuta comunemente sotto il nome di Carbonchio.

XXV. Queſta malattia à due periodi. Il primo è accompagnato da una forte infiammazione, il ſecondo vien caratterizzato dalla putredine, che ne ſuccede. Nel primo corſo del Carbonchio ricorrete all' emiſſione di ſangue dalla jugulare, e ripetetela ſino a che l' infiammazione non ſi modera alquanto. Date alla beſtia tre volte il giorno dei cliſterj emollienti fatti di decozione di malva, d'olio d' oliva, di mel comune, e di porzione di criſtallo minerale. Ponetela ſotto l' uſo della ſemola e dell' acqua bianca, o farinoſa, e datele pochiſſimo nutrimento.

Fatele prender mattina e ſera una libbra di infuſione di Paretaria, nella qua-

quale ſcioglierete un oncia di nitro, e procurerete di aggiungere nella bevuta bianca una quantità ſufficiente d'aceto che la rende grazioſamente acidetta; ſtemperate ancora un denaro di canfora in un bicchiere d'acquavite, alla quale aggiungerete porzione d'acqua comune, per darſi giornalmente all'animale due ore dopo il beveraggio nitrato.

Quando l'infiammazione comincerà ad appiacevolirſi, ſoſtituite al nitro un denaro di ſale ammoniaco. Si è veduto talvolta eſtenderſi l'infiammazione alla bocca, alla lingua, alla gola, e paſſare alla mortificazione ed alla gangrena. Tali accidenti potranno prevenirſi con reiterate injezioni compoſte di un pugnello di foglie di piantaggine, altrettanto di rovo, e di agrimonia, che farete bollire in quattro libbre di acqua. In queſta decozione ſcioglierete un poco di ſale ammoniaco. Tali injezioni introdotte più volte il giorno nelle narici, e nella bocca, aſtergeranno la parte, e ſoddisfaranno all'enunciata indicazione.

Circa al secondo periodo del Carbonchio, la debolezza del Bove malato ne porge un sicuro indizio, cioè accenna quel tempo, in cui l'infiammazione dissipandosi dà luogo alla corruttela degli umori, ed alla soluzione de' solidi, che ne proviene. Fa d'uopo allora di dare all'animale un beveraggio composto di un pugnello di radica di Celidonia cotta in un bicchiere di aceto rosato fino alla diminuzione di un terzo. Alla colatura si aggiunga un oncia di Triaca, e si divida il tutto in due parti eguali, una delle quali si farà prendere ogni mattina a digiuno, colla diligenza di coprire il Bove malato subito dopo l'amministrazione di questo rimedio. Allorchè l'animale è alquanto ritornato dal suo languore devesi sostituire l'appresso ricetta:

Prendete un'oncia di radice di Angelica in polvere, ponetela in una libbra di vin rosso da darsi alla bestia due volte in un giorno. A misura che i sintomi vanno diminuendosi, fategli prendere due volte il giorno un denaro di China in una forte decozione di

radi-

radice d'Enula campana; e continuate
con tal metodo sino alla convalescenza.

Maniera di coltivare i Finocchi all' uso di Bologna, altrimenti detti Finocchioni.

XXV. I finocchi di Bologna si seminano nel mese di Febbrajo in terra ascintta, grassa, e concimata con straçci di lana grossa poco, o nulla purgata, come ancora con raschiature di corna, con pelo di majale, con penne grosse di Gallo d'India; ed anco con letame di cavallo ben macerato, e depurato. Quantopiù la terra è sciolta, è migliore. Nati che sieno i finocchi si diradano, lasciandosi distanti l'uno dall'altro un palmo incirca; e si avverta, che quando per piogge rovinose, o per occasione d'annaffiamento del terreno la terra si unisce troppo alla pianta, ed in certo modo la stringe, fa di mestieri di lavorarla fra pianta e pianta con piccole zappette; poichè così si ottengono due vantaggi; il pri-

primo è che si dirada la terra, e si rende sciolta, acciò il gruppo del finocchio ingrossi più facilmente, e così non si metta poi anche in seme, cioè non tallisca; il secondo, che si tengon nette le piante dall'erba. In caso, che il clima fosse cagione, che i finocchi avanti d'ingrossare, si disponessero a tallire, ed andare in seme, si usa il seguente artifizio, cioè si slontana un poco da una parte della pianta la terra, e poi pian piano s' incurva alquanto l' istessa pianta, e la terra slontanata serve a coprirla dalla parte opposta. Quando i finocchi son nati, e che le pianticelle tenere sono troppo fitte, è d' uopo di svellerne alcune in modo, che quelle che rimangono sieno distanti un palmo. Si avverta inoltre, che bisogna vangare profondamente la terra col concime, qualche giorno avanti di seminare i predetti Finocchi.

Verso la fine di Febbrajo si seminano, per mangiargli poi ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio; si semi-

nano

nano ancora alla metà di Luglio all' incirca, e questi poi si mangiano in Settembre, e in Ottobre; finalmente si seminano ancora alla metà del mese di Settembre, e si mangiano in tutto l' inverno, sicchè per tutto l'anno si possono avere.

Fine della parte Prima.

RICETTE
VETERINARIE
E
GEORGICHE

Raccolte per bene dei Proprietarj delle Terre, e dei Contadini

DAL PROPOSTO LASTRI

Autore delli dodici Calendarj, ossia Corso completo di Agricoltura Pratica.

PARTE SECONDA.

IN VENEZIA
MDCCXCIII.

Nella Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare.
Con Pubblica Approvazione.

RICETTE VETERINARIE E GEORGICHE.

PARTE SECONDA.

Per distrugger le Formiche nei Giardini

XXVI. Le formiche, e specialmente quelle, che volgarmente si appellano puzzole, o rizzaculi, sono dannosissime agli orti, ed ai giardini. Ovunque elle comincino ad annidarsi ben presto si moltiplicano in infinito, e danno il guasto alle piante degli agrumi, a' frutti, ed a' fiori. Chi vuol distruggerle procuri di trovare un buon numero di formiche grosse, dette comunemente formiconi, i quali ordinariamente sogliono abitare nei vecchi frutti, negli olivi, nelle querce ec. e riposti in un grosso cannone o di latta, o d'altro, si trasportino, e si dia loro la libertà ne' luoghi infestati,

La ſpecie più groſſa, appena s' incontra in qualche truppa di piccole formiche, le attacca ſubito, e fa loro una guerra mortale, nè ceſſa di combattere finchè non le à diſtrutte fino ad una. E' ſtato oſſervato, che ciaſcheduna ſpecie di queſti inſetti à l'avvertenza, oſſia inſtinto di eſaminare le proprie forze, e ſe ſi vede inferiore al nemico, ſi riuniſcono tutte in un corpo, e ſi trincerano, e ſi difendono come poſſono. E' ſtato ancora oſſervato che ſe qualche truppa di piccole formiche s' incontra in un formicone ſolo, ſi uniſcono tutte, e lo aſſediano attorno, altre gli ſalgono addoſſo, finchè lo riducono in ſtato di non poterſi difendere, ed altre allora gli cavano gli occhi. Il rimedio non coſta nulla, è faciliſſimo, ed è ſicuriſſimo come à dimoſtrato l'eſperienza.

I Formiconi non ſon dannoſi, ſpecialmente alle piante freſche, ma amano legnami vecchi e imputriditi ſul terreno, anzi invece di raccorli; come ſi è detto, ſi può anche traſportar ſul luogo uno di quei ceppi di legname, che ne contiene, e porlo vicino alle piante che ſi voglion

li-

liberare dalle formiche, e si ottiene lo stesso effetto.

Per fare la mostarda, come si fa in Sicilia, nel Regno di Napoli.

XXVII. Prendi quella quantità di Mosto, che è proporzionata alla Mostarda che vuoi fare, passalo per setaccio, e poi mettilo al fuoco, dove bollirà per lo spazio di poco più d' un' ora, sintantochè siasi ridotto alla metà. Quando principia a bollire, e che sale su la schiuma, toglila con un ramajolo o altro strumento. Poi leva detto mosto del fuoco, e lascialo riposare, perchè vada al fondo la feccia, che vi sarà rimasta. Dopo si cola un altra volta per crivello, affin di renderlo semprepiù purgato. Fatto questo si divide in duo uguali porzioni, una delle quali si mette al fuoco, e si fa bollire, l' altra si mescola ben bene con farina, sinchè la mano resta imbrattata, e poi si getta in quella metà, che sta bollendo al fuoco, e subito con un legno si mescola, e per lo spazio di circa tre quarti d' ora si lascia bollire sempre

 me-

mescolando. Nel caso che bisogni più farina, se ne può mettere, sintantochè parrà all' operatore che vada consolidandosi, coll' avvertenza però di non lasciarla appigliare; onde il fuoco dee esser lento. Prima che si levi da fuoco, vi si deve aggiugnere gl' ingredienti, che sotto sono notati, e dinuovo per un quarto d'ora mescolare col solito legno perchè s' incorporino. Lesta che sarà tutta questa materia, si versa in un piatto o scatola, come più piace, e si mette al sole per asciuttarsi, con che è fatta la Mostarda Siciliana.

Ingredienti.

Scorza d' Arancia di Portogallo secca, tagliata minutissimamente.
Cannella e Garofani pestati.
Mandorle pestate.
Scorza di Cedro grattato verde.
Spezie garofanare pestate.
Mostacciolo di Cannella pestato.

Quanto alla dose di questi ingredienti, stà nell' arbitrio e nel giusto dell' ope-

operatore. Se non si volesse dividere il Mosto, come si è detto, in due parti, fatto e cotto che sia, si mette la farina pianpiano sempre mescolando, e riesce lo stesso.

Per coltivare i Tartufi artificialmente.

XXVIII. Nascono, come tutti sanno, spontaneamente i Tartufi in terra sciolta, rossiccia, e non coltivata: Si scelga un simil terreno alquanto coperto dall' ombra degli alberi, si lavori, e si faccia poi uno scasso a modo di trogolo profondo quindici o sedici dita, sul fondo del quale si sparga alquanta della medesima terra crivellata, e resa sottile quanto si può. In questo letto si piantino a un palmo e mezzo di distanza delle grosse Tartufe già cominciate a corrompersi, e si coprino subito con detta terra crivellata e mescolata con un pò di creta, se non fosse abbastanza leggera; si pareggi la superficie, e si annaffi abbondantemente per una volta solamente. Così l' anno dopo avremo una buona raccolta di questi una volta creduti turbercoli ed escrescenze

 del-

della terra, e presentemente riconosciuti per vegetabili con fiore e con seme, ed in conseguenza capaci di esser moltiplicati a piacere.

Per fare il Vin pescato di color d'occhio di Pernice.

XXIX Per ogni cento libbre d'uva si prende lib. 50. di Trebbiano, 40. lib. di Moscadella, e lib. 10. di canajolo, ovvero aleatico; tutta quest'uva deve esser matura bene, sana, e soleggiata, dipoi si spicciola, e si mette in un vaso di legno, e si pigia insieme con lib. di pesche cotogne ben mature, ma non strafatte, e prima si pestano in un mortaio insieme con la buccia, ed il nocciolo, e quest'uva insieme con dette pesche si dura a pigiare a descrizione di chi lo fa, perchè, a chi più, e a chi meno piace il dolce; e fatto così è buono per un anno, e volendo, che duri più anni se ne bolle della suddetta uva una porzione, e si pigia insieme con l'altra, ma questo finchè non à l'anno non comincia ad esser buono.

Me-

Metodo usato in Borgogna nelle Fattorie dei Monaci Cisterciensi, per fare la Tira *al Vino.*

XXX. E' cosa nota che tutti i Vini lasciano nelle bottiglie, o fiaschi della fondata, specialmente quando vi stanno per qualche anno. Anco il vino fatto all' uso di Borgogna deposita, benchè molto meno del nostrale: e siccome il principale oggetto che si à in mira nell' adottare il metodo Franzese, gli è quello di conservare il vino per molto tempo, si rende necessario di usare quella medesima diligenza, che si pratica in Borgogna per i vini, che si vogliono conservare, acciò vengano a depositare tutto in un tempo nella Botte quella fondata, che depositerebbero nelle bottiglie appoco appoco nel corso di molti anni, con pregiudizio del vino meeesimo, essendo purtroppo la fondata una delle principali cagioni della corruzione dei vini. Questa diligenza consiste in fare una Tira, e questa si eseguisce in Borgo-

gogna per i vini più delicati nella maniera, che segue.

Per una Botte di tre Barili prendete cinque oncie di corno di Cervo, o di Daino raspato del più bianco che vi sia, e ponetelo in due fiaschi di acqua comune, fate il tutto bollire a fuoco lento, e moderato, fino che ne siano consumati i tre quarti, vale a dire fino che sia ridotto ad un fiaschetto: il che suole accadere dopo la cottura di circa sei ore: prima che si raffreddi passatelo a traverso un panno lino, strizzatelo, e lasciatelo raffreddare, finchè non sia divenuto come una gelatina, la quale nei tempi d' Inverno può durare senza guastarsi per otto, o dieci giorni.

Quando vi volete servire della medesima per fare la Tira al Vino, ponetela in un catino di terra ben grande, e sbattetela, ed agitatela con una piccola manciata di sermenti legata a guisa di granatino, o con altra cosa simile, finchè sia ridotta come una farinata.

Dalla Botte suddetta, nella quale volete fare la Tira, levate due fiaschi di vino, e gettateli nel Cantino dove è la

Fa-

Farina, e sbatteteli per mezzo del ſud-
detto granatino di ſermenti per un quar-
to d'ora.

Gettate queſta meſcolanza nella Bot-
te del vino, ed agitatela, e ſciaguata-
tela aſſai bene con un baſtone ſpaccato;
che introdurrete pel buco del cocchiu-
me: dipoi chiudete la botte fortemente
col ſolito ſughero, mettendo attorno al
medeſimo della pece, o altra miſtura,
di modo che l'aria non poſſa penetrare
in conto alcuno nella botte.

Per i vini liquori, come ſarebbe il
Moſcado di Siracuſa, il vino di Cipro,
Pietro Ximenes, o altri vini di Spagna,
o vin Santo di Toſcana, biſogna che ac-
creſchiate un poco la doſe della Fa-
rinata.

E' da ſaperſi che la ſuddetta miſtura
mentre ſi ſciaguatta nella botte col ba-
ſtone ſpaccato, il vino rigonfia, e ſi
ſolleva in una ſchiuma, la quale eſcireb-
be fuori della botte. Per evitare queſto
inconveniente leverete tre fiaſchi oltre
ai due, dei quali ne avete fatta la mi-
ſtura. Mettete da parte queſti tre fia-
ſchi, e rimetteteli nella botte dopo che
avre-

avrete terminato di ſciaguattare il vino nella maniera, che ſi è detto.

L'eſperienza à dimoſtrato che ſe il Vino è buono quando ſi fa la Tira, ancorchè ſi foſſe fatta in una botte ſcema quaſi per metà, il Vino per due, o tre meſi conſerva la ſua bontà; benchè non ſi penſi a riempirla; purchè però ſi abbia una grande attenzione che non penetri aria, nè dal buco del cocchiume, nè da qualche commettitura delle doghe, e che mai non ſi ſturi, ſe non che quando ſi vuol mettere in Bottiglie.

Mediante queſta diligenza di tirare, e chiarire il vino non ſi troverà nel fondo delle bottiglie alcuna fondata, anco dopo averlo conſervato otto, o dieci anni, e tutta quella fondata della quale ogni bottiglia avrebbe avuta la ſua porzione, reſta, mediante queſta diligenza, nel fondo della botte.

Per fare un buono aceto.

XXXI. Si prende due tinelli, e ſi mette nel fondo di ciaſcheduno un treppiede di ferro, alto un piede, e largo quan-

quanto il vaso lo permette. Si stende su quel treppiede un letto di sermenti, e poi si riempie il vaso sino a un mezzo piede vicino alla bocca di raspi spogliati dei loro granelli, che si serrano a questo fine subito doppo la vendemmia in vasi, per paura che non perdano la loro virtù, riscaldandosi inutilmente all' aria, poichè sono i raspi quelli solamente che riscaldano e fanno inforzare il vino; il treppiede ed i sermenti non servono che a sostenergli ed impedir che cadano al fondo del tino. Essendo dunque i due tinelli quasi pieni di raspi, vi si mette del vino, riempiendone uno interamente, e l' altro solamente a metà, ognigiorno, e se la stagione è molto calda, due volte il giorno, si cava la metà del vino dal tinello pieno, e si mette nell' altro; al termine di due o tre giorni il tinello che si trova mezzo pieno comincia a riscaldare, questo calore cresce a gradi, ma non à luogo che nei tinello mezzo pieno, egli cessa subitochè si riempie, e quello che s' è ammezzato si riscalda a vicenda. Si continua a far passare così il vino da un tinello all' altro fin

che

che l'aceto sia fatto, ciocchè si riconosce dalla cessazione del calore, che suol seguire dopo quindici giorni. Vi bisogna più tempo per far l'aceto in tinelli che non abbia mai servito a quest' uso, che in quelli che vi si sono impiegati. Si lascia aperto il tinello che è pieno, ma si chiude con un tappo quello che non è che a metà. Il vino che si fa passare alternativamente da un vaso in un altro, lascia una specie di muco che s' attacca in parte alle pareti del vaso, e in parte ai raspi; bisogna ogni giorno lavar con un panno quello che s' attacca alle pareti; e se si trascura di ripulire anco i raspi, il vino gira in bianco, e non è nè vino nè aceto. Quando si versa il vino da un tinello nell' altro, si forma sulla superficie una schiuma che bisogna levare con una piccola spazzola. Per mezzo di queste diligenze, e lasciando sempre del vino o dell' aceto nei vasi dove sono dei raspi, si potrà servirsene un anno intero; i raspi si ripuliscono dal muco che vi s' è attaccato stropicciandoli a mano con dell' acqua.

Della cultura delle Fraole.

XXXII. Queste si piantano nel mese di Ottobre in terra vangata di Agosto; e ridotta ben sciolta, e che sia anche tale di natura. Perquanto si può, conviene, che le piante da porsi sieno distaccate da altre piante, le quali faranno le fraole nell' anno stesso; mentre se si prendano di quelle nuove piante nate da tralci, il frutto si avrà più scarso pel primo anno.

Si pongono le fraole in buchette distanti circa un braccio da una all' altra, nelle quali buche, profonde circa a un' palmo, si pone concime sciolto, e ben stagionato; dipoi s' introduce la pianta delle fraole adattandola in modo che la sua barba, o ceppo della pianta abbia il concio da ogni intorno. Si conguagliano colla terra queste buchette, le quali dovranno esser formate a filari o linee a due a due, per potervi comporre fra ogni due filari un quasi viottolo necessario per la coglitura del frutto; e per fargli le necessarie stralciature, che de-

vo-

vono farsi frequentemente, specialmente nella Primavera, siccome ancora le sarchiature, per pulirle dall' erbe.

Ottenuto il frutto, si segano rasente terra, e subito s' innacquano. Nel mese d' Ottobre si vangano, e si concimano replicandosi ognanno le sopraddette diligenze, se si voglia il frutto copioso.

Della Riponitura delle viti in luogo delle vecchie.

XXXIII. Noi vediamo frequentemente, che se ponghiamo viti, per collocarsi a pioppo, dove altre ne siano state, in pochi anni ancorchè vi abbian fatto dello sfoggio, si perdono. Perciò dove si può mutare il posto, si pratica comunemente mutarlo; ma ciò non si può fare, lungo i rivi, confini, e strade, per non ingombrare i campi.

E' da sapersi dunque, che la vita breve delle viti, poste in luoghi, dove altre ne sieno, o sieno state, particolarmente a pioppo, non da altro deriva, che dall' esser la terra sfruttata, non tan-

tanto dalle ſteſſe viti vecchie quanto dai pioppi, o altre piante.

In quei poſti però dove le acque torbe di qualche fiume, o rio, ſi eſtendono, onde ognanno per la ricavatura della molta terra delle foſſe s'innalza il ſuolo contiguo, non ſegue già il sopradddetto caſo di non potervi attaccare le viti. Dunque ad effetto che eſſe vi allignino ſtabilmente, anche in altri luoghi convien evidentemente anche ivi procurare un qualche rialzamento di nuova terra di traſporto di acque, ad effetto, che non rimangano ſpogliati di viti quei luoghi dove danno il loro frutto con meno ſvantaggio di adombramento e di sfrutto ai ſeminati.

Queſta diligenza ſi può praticare ancora nelle colline, purche ſi ſappiano indirizzar l'acque a far depoſizioni di terra, cogli opportuni ripari. Perciò è diſgrazia ben grande non poterſi farne acquiſto di terra per rialzare le ſimili ſponde, o eſtremità, in quei ſiti di pianure nelle quali viene impedito, o in traboccamento di qualche rio, o fiume per ragione dell' incaſſamento degli ar-

gini, onde ben si vede che non fu tutto bene impedir la natura, che non secondasse con le alluvioni diverse situazioni di pianura, o per dir meglio fu un gran male.

Il compenso che spesso vien preso di rinnovare le viti in tai luoghi piantandole più dentro al campo, e dipoi propagginandole alle respettive sponde, è stato più, o meno efficace, dove più, o meno è accaduto esservi alzata la terra per causa delle sopraddette deposizioni. Dunque è chiaro che volendo del vino in certi siti di terra sfruttata e spossata, si ricerca l'assidua ecconomia delle acque per alzare il suolo.

Per fare un vino simile pressoppoco a quello delle Canarie.

XXXIV. Prendi due terze parti d'Uva Seralamanna, ed una terza parte di Vernaccia, o di Bergo. In mancanza di queste due specie supplisci con Trebbiano. Il vino predetto sarà anche migliore se lo comporrai di Seralamanna per metà, e l'altra metà di Moscadello. Nel pre-

preparar queſte uve avverti, che la ſoleggiatura ſia moderata, affinchè il vino non acquiſti il ſapore empireumatico, che offende il capa, e lo ſtomaco. Queſto riguardo ſi deve avere nel fare ogni ſorta di vini ſcelti. Si ſtima però meglio laſciare appaſſir le uve in luogo non dominato dal ſole.

Dalla coltura degli Sparagi.

XXXV. Nel meſe di Marzo ſia preparato uno ſpazio a porzioni, dette porche, di terra ſciolta e ſottile di natura, ben concimata; quì ſi getta il ſeme degli Sparagi cavato dalle Coccole delle piante dell' anno ſcorſo. Si copre coll' iſteſſa terra. Nato che ſia tal ſeme, ſi puliſce più volte fra l' anno dall' erbe inutili, e ſi ſparge ſopra queſte nuove piante alcun poco il buon concio.

Dopo due anni nell' iſteſſo meſe s' abbia preparato uno ſpazio di ſimil terra vangata a due puntate: in queſta terra ſi facciano ſolchi profondi, larghi e diſtanti, come ſi fanno i ſolchi per porre i Sedani. Si ſvelgono le barbe, o ſieno piccole ceppaie di barbe dei ſopraddetti

ſeminati Sparagi ; i quali ſi diſtendono nelle ſopraddette foſſette, o ſolchi, coprendo tali barbe con buona terra, meſcolata con buon concio, cioè ſtagionato. Sarà coſa utile inacquarli alquanto, ſe la terra ſia arida, e la ſtagione aſciutta.

Dopo qualche ſettimana ſi vedranno pullulare de' piccoli Sparagi, i quali pel primo hanno non conviene ſvellerli, ad effetto che le piante e radiche ſi facciano più robuſte. Nell' anno ſeguente ſi poſſono cogliere degli Sparagi, laſciando però che alcuno di ciaſcuna pianta creſca, e produca il ſeme; e così la pianta meglio ſi conſervi, mediante un tale sfogo naturale.

Mentre tali piante vanno divenendo più robuſte, dopo averle poſte, come ſi è detto, ſi deve alzar la terra in dette foſſette o ſolchi a poco a poco, e ſino a ſegno che rimangano in due anni del tutto ripiene, ed il ſuolo appianato, avvertendo che non abbia che pochiſſimi declivi.

Si ſarchino queſte piante, e ſi puliſcano dall' erba ogni volta che occorre, e ſi aggiunga ognanno della ſtercorazio-

ne

ne ben ſtagionata. Vedendoſi che dopo circa dieci anni le piante degli Sparagi fanno gettare ſcarſe, converrà rinnovarne la piantagione nel modo sopraddeſcritto.

Nel porre nella foſſetta queſte piante s'oſſervi di porle rade, come di un terzo di braccio da una all'altra; non già per filo dritto, ma con porre una pianta preſſo di una banda della foſſetta, ed altra pianta dall'altra banda, e così le altre, o come ſi ſuol dire, a ſcacchi.

Siccome il loro frutto ſi ottiene ne' meſi di Primavera, allorchè per ordinario la terra non è ſottopoſta a notabile aridità, perciò non occorre inacquamento a tali piante. Dandoſi però il caſo di eceſſiva aridità, ſarà coſa utile irrigare il ſuolo una qualche volta abbondante mente, ma di rado, non eſſendo tali piante amiche del troppo umido.

Il ſeme degli Sparagi ſi ricava dalle Coccole che producono quelli Sparagi, che come ſi è detto, ſi laſciano per isfogo e conſervazione della pianta.

Chi vuole gli Sparagi più ſollecita-

mente, provveda le piante da porre dagli Ortolani, che in tal guisa avrà degli Sparagi anche dopo soli 13 o 14. mesi, benchè in poca quantità.

Del Vino come si fa nel Chianti.

XXXVI. Quella sorta di vino navigabile che si fa in Chianti, è composta di più sorte di uve, cioè Sangioveto nero, Canaiolo nero, Abrostine nero.

Un'altra sorta di vino a questo inferiore si fa nel Chianti, che ivi si chiama Sciavero, ed è composto di Trebbiano bianco, Cimiciattolo bianco, Grasone nero, Mammolo nero, e altre specie. La vendemmia si fa verso la metà d'Ottobre: il Vino Sciavero lo tengono ne'tini sopra le vinaccie circa a 24. giorni: l'altro vino migliore si dura a follare sulle tina circa a 200. giorni, e secondo gli annuali che portano le uve gagliarde più o meno: dopo 35. giorni dalla vendemmia si svina, e si mette in Botti di molta tenuta, in Cantine ben chiuse, ove non traspiri nè vento, nè aria: dopo qualche giorno

dan

danno a ciascheduna Botte il governo, consistente in granelli d'uva di color dolce, Abrostine, Canaiolo, e Mosto vergine estratto dalle dette qualità d'uve: la dose deve essere circa a un fiasco per barile: questo governo fa sì, che il vino nuovamente bolle, ripiglia maggior vigore, e diviene più lucido e chiaro,

Per fare il vin Cappellato come fanno nel Piemonte.

XXXVII. Chiamasi incappellare il condire il vino nella botte con altro vino della stessa qualità e sorta, per richiamarlo alla prima sua dolcezza e forza, quando l'à perduta, e che si vuol che duri più anni, senza prendere odore nè sapore di vecchio. Bisogna per farlo bene, primieramente cavare il vin vecchio che si vuole incappellare fuor della botte, e poi nettar questa ben bene, cavarne la feccia, e lavarla con vino, osservando che l'ultima lavatura si faccia con vin buono. Fatto questo, si rimetterà il vino nella botte senz'em-

pierla, ma lasciandovi tanto di voto, quanto si richiede per incappellarlo; cioè il prim'anno su dieci barili di vin vecchio mettervene due e mezzo di mosto, il secondo tre, e così di seguito, aggiungendone ognanno qualche poco di più, ma non arrivando mai sino alla metà.

Ai tempi del celebre Redi si faceva nella Real Fattoria di Lappeggi il Rincappellato colle granella, cioè invece di adoprar vino nuovo, si adopravano le granella dell'uva per rendere al vino invecchiato quelchè i Chimici chiamano Spirito rettore, e ringiovanirlo.

Per fare allignare i capperi.

XXXVIII. I capperi si fanno allignare in tre modi: 1. con tenere il seme di essi nell' olio circa a dieci o dodici ore, quindi spargerlo in Marzo in pentolini pieni di buon terriccio, e questi rotti mettere le pianticine all'Ottobre in orticini o buche di mura, che dentro o sotto trovin terre-

no; 2. con porre d'Ottobre o di Marzo di quei vettoni che si potano, accompagnandogli ancora col seme, acciocchè l'una delle due cose non manchi; 3. con porre d'Aprile le nuove messe schiantate dal ceppo con un poco del vecchio per mezzo dello scarpello.

Nel potarli, chi lascia far ceppo, e chi li taglia rasente la buca; meglio è lasciar come alle viti uno, o due occhi in sul ceppo, ed a questo ognanno levare tutto il secco con lo scarpello; l'estate poi annaffiarli per lo primo anno moderatamente, e quanto alle buche, servirsi d'uno schizzetto per detto uffizio.

Modo di tinger colla robbia fresca.

XXXIX. La Robbia, che nelle tintorie si suole usare secca, e macinata, tinge molto meglio se vi sia il comodo di servisene fresca. Subito che è cavata di sottoterra si lava, e quindi si pesta in un mortajo, e poi si adopra secondo il solito ec. In questa ma-

niera si risparmia gran quantità della medesima, ed il colore è più vivace. E' questo un bel vantaggio per quei luoghi ove si coltiva la suddetta pianta tintoria, ed il C. Zucchini che l'à introdotta nel Cortonese, e và introducendola in altre parti della Toscana, à fatto fare da abile tintore la prova della Robbia fresca. In questi tempi, in cui la Robbia costa settanta, e ottanta lire il cento, è cosa assai vantaggiosa il coltivarla, molto più che la detta pianta alligna più facilmente nei luoghi arenosi, e non molto ricchi di buonissima terra, ove il grano non suol fare delle quattro, o delle cinque.

Dell' uso delle castagne d' india per pascolo de' bestiami.

XXXX. Il castagno d' India detto dai Botanici Ippocastano non si è piantato finora ad altro oggetto che a quello di godere della sua amenità e dell' ombra. Se ne vedono de'belli alla Real Villa della Petraja, alla Torre degli Aglj, di pertinenza della Casa Pancia-

ciatichi, ed altrove. I frutti di cui si caricano abbondantemente, sono stati fin quì generalmente trascurati, e sprezzati come inutili a cagione della loro amarezza. Ora poi si legge nel Nuovo Magazzino Amburghese, come è stato scoperto, che non solamente le Capre assai volentieri si pascono delle lor foglie, ma che i frutti eziandio sono un ottimo pascolo per esse, per le Vacche, e per le Pecore. Le carni delle bestie così pasciute sono state trovate saporitissime. Nell'inverno le Vacche pasciute di questo frutto danno un latte così grasso e saporito, e un burro sì giallo, come se avessero mangiato dell'erba fresca; e i Montoni soprattutto con queste castagne ingrassan prestissimo. In Turchia si soglion dare a'Cavalli asmatici, e perciò si chiamano Castagne de'Cavalli. Si dice ancora, che le medesime servano ad imbiancar perfettamente la Canapa. E' stato pure verificato, che essi abbiano la facoltà febrifuga.

Avviso dato in stampa da un anonimo all'occasione della piovosa segatura de' Grani nell'anno 1781.

XLI. NElle presenti circostanze della stagione piovosa, per la quale non è stato possibile agli Agricoltori di levare di sul suolo il grano segato, con legarlo ed abbicarlo, come essi dicono, nè potendo ciò farsi finchè non siano bene asciugate, e seccate le paglie, per non soggettarsi al riscaldamento, ed ammarcimento delle medesime, e del grano; si crede da Persone intendenti di Agricoltura, che nel raccogliersi, e legarsi dette paglie all'uso della campagna Pistojese, quando saranno asciugate, uscirà molto grano dalle spighe, che nel seccarsi dovranno necessariamente aprirsi, e così sgranellarsi, e perdersi una gran parte del medesimo.

Onde per rimediare ad un tal grave pregiudizio, si proporrebbe che immediatamente dai Lavoratori si separassero le spighe dalle paglie segate, e fosse-

fossero stese sul suolo, e come essi dicono nelle Manegge, con spigolare il grano a brancate, o siano piccoli manipoli, prima d'asciugarsi le paglie; e qualora si rasséreni l'aria, farsi una tale operazione la mattina di buon' ora prima che sia asciugata la rugiada, o come dicono essi la guazza.

Dipoi, o il tempo è sereno, e allora porterassi detto grano spigolato ad asciugarsi nell'Aja, ove potrà raccogliersi tutto quello che verrà a sgranellarsi, o seguita la stagion piovosa (lo che il Signore Iddio non voglia) e allora potrà meglio provvedersi ai temuti pregiudizj con portarsi il detto grano spigolato sotto i Portici e Capanne, e per i Tini, e per le case dei Lavoratori, ove non riceva più acqua dal Cielo, e possa meglio asciugarsi senza perdersene.

Rispetto poi al grano non peranche segato, ed in piede, siccome vi è da temere, che possano troncarsi le spighe quando si seghi asciutto, e come dicono i Contadini possa dicollarsi, siccome ancora, che nel legarsi ed abbicarsi

dopo

dopo ſegato, ed aſciugate le paglie poſ-
ſa ſgranellarſi come ſopra, così pro-
porrebbero di ſegarſi all'uſo delle Cam-
pagne Piſane, ſpigolandolo ſoltanto,
ad oggetto di raccoglierſi le ſpighe con
meno materia di paglie, e metterle in
ſicuro come ſopra, per non ſottoporle
a ſgranellarſi il grano nei Campi.

E finalmente per quel grano che ſi
trova in terra non ſegato, e come di-
cono allettato, proporrebbero di ſegarſi
queſto immediatamente al piede; e
quando ceſſaſſe la pioggia ſegarſi la mat-
tina di buon' ora; e dipoi ſpigolarlo
ſubito, prima che ſieno aſciutte le ſpi-
ghe, onde non abbia da ſgranellarſi,
e perderſi nei Campi. Che è quanto
vien propoſto per deſiderio del pubbli-
co bene.

*Per le spedizioni de' Limoni salati nelle
botti, come si mandano dalla Sicilia
in Paesi lontani, per candire.*

XLII. Poſti nelle botti i Limoni,
vi ſi getti dell' acqua di mare, e ſi
riempia la botte. Queſt'acqua vi ſi la-
ſci

ſci ſtare per ventiquattr' ore, e dopo ſi rinnovi. Paſſati tre o quattro giorni di tale operazione, l'acqua allora vi ſi laſci ſtare due giorni invece d'uno. E così di mano in mano che creſce il numero de'giorni, accreſcaſi anche il tempo di far dimorare dipiù l'acqua marina nella botte. Queſto metodo ſi ſeguiti per 40. giorni, dopodichè ſi levi l'acqua di mare, laſciandovene però qualche poca, ſi ſalino i Limoni; e ſi tengan pronti per farne la ſpedizione.

Con queſto metodo ſi potrebbe tentare, ſe metta il conto di ſpedire ancora i noſtri cedri, e le arance, tanto forti, che dolci.

Per distruggere il baco ne' piselli.

XLIII. Si liberano i piſelli da'bachi che gli forano, col metterli in un paniere, e dar loro un tuffo in acqua bollente; poi poſti a raſciugare al ſole, o veramente al fumo in una paniera di vinchi rada e ſcoperta diſo-

pra,

pra, i bachi verranno fuora, e facilmente si caveranno.

Per tenere puliti i viali de' giardini.

XLIII. Nelle ricche e numerose famiglie occorre sovente pe' cibi di salare dell'acqua, che poi si getta or questa raccolgasi entro un recipiente qualunque. Quando avrassene una sufficiente quantità, se ne framischi una parte con due altre d'acqua stagnante, e se ne spruzzi bene il viale coll'inaffiatojo. Ciò farà perire il musco, e l'erbe, e gl'insetti stessi che ivi saranno. Formerà forse una crosta; ma se questa dispiace, presto si scioglie, innaffiandola d'acqua pura. Gioverà pertanto ben innaffiare colla mentovata acqua salsa per una settimana i viali nell' Autunno, e far lo stesso due o tre volte nell' Estate per averli sempre puliti.

Come

Come si possono seminare i funghi.

XLV. Nel tempo che sogliono aversi i funghi tanto porcini che ovoli, si mettano a parte tutte le nettature dei medesimi, o di qualunque altra sorte di funghi a piacere proprio, e queste nettature, o ovoli stritolati come più piace si seminino nel mese di Settembre, o d' Ottobre in quel luogo dove uno vorrà raccogliere detti funghi: si avverta però che il terreno deve essere molto grasso, e formato da vegetabili. Quando dunque nel terreno che si volessero seminare non vi fossero queste qualità, servirebbe che si facesse portare della terra di bosco, la quale suol essere per il solito la putrefazione delle foglie del bosco stesso, e per conseguenza la più atta alla generazione.

Con questo metodo si avranno l' anno posteriore i funghi anco nei luoghi ove non è solito che nascano. Volendo poi i funghi nell' inverno bisognerà fare le istesse diligenze nella stuf-

fa,

sa, oppure sotto le cusce che sono fatte di uno strato di terra, e sotto di essa litame, ed altre materie, come sarebbe la vallonea o mortella, che infradiciando formano una fermentazione, ed un calore; e così si avranno i funghi, e nell' inverno, e nel tempo di primavera.

Per impedire al vino la putrida fermentazione, e conservarlo sano nelle botti nel tempo dell' estate.

XLVI. Quando è giunto il tempo di dover mutare il vino dalle botti, che suol esser circa la metà del mese di Aprile, o al più lungo ai primi di Maggio, si cavi dalla botte in tanti barili il vino, che vi fu posto dentro nel tempo della svinatura, e che già averà incorporato il governo, che gli sarà stato dato o in mosto o in granella.

Dopo vuotata si risciacqui la detta botte più volte con acqua chiara, e per qualche ora si lasci bene scolare dal cocchiume. Si riponga poi in cantina

tina ſul ſuo ſedile, e per il medeſimo cocchiume s' infonda nella medeſima tanta quantità di ghiaja di fiume, o ſcaglia di pietra viva, che faccia nel fondo di eſſa uno ſtrato quanto ſuol fare il governo delle granella, che vi furono poſte nel primo tempo. Sopra di queſta ghiaja, o ſcaglia ſi vuoti il vino già eſtratto di freſco, e piena che ſia la botte, ſi tenga ben turata, avendo l'avvertenza di andare ſpeſſo a viſitarla, e riempierla quando ſi troverà alquanto ſcema, e con queſta diligenza ſi avrà il vino ſano, e ben conſervato per il tempo dell'eſtate; e mediante quella chiaja, o ſcaglia che ſarà nel fondo della botte s'impedirà, per quanto dicono, che il vino concepiſca la putrida fermentazione.

Per

Per fare vino di ribes.

XLVII. Cogli verſo il mezzogiorno ribes maturo, ſchiaccialo e ſpremine il ſugo, aggiungendovi due terzi d'acqua, e in ogni otto libbre uniſci libbre tre di zucchero ordinario; agita il tutto, e imbotta il liquore; avvertendo di non empiere affatto la botte, con apporvi leggermente il tappo non calcato, ma che ſolamente impediſca l'acceſſo agl'inſetti. Alla fine d'Ottobre ſuol ceſſar di bollire, ma ſi laſcia ſulle ſue fecce fino alla futura primavera; e vi può anche ſtar per due anni. Le fecce ſi poſſono ſtillare, e ſe ne cava una grazioſa acquavite.

Per coltivare le canne di gelsòmino come ſi fa in Levante.

XLVIII. Quantopiù le canne di gelſomino vengono diritte e liſce, tantopiù ſono ſtimate, e giungono al valore di parecchie piaſtre.

La

La loro cultura è facilissima, e consiste nel disporre lungo una muraglia, che sia alta almeno circa 8. braccia, una striscia di terra larga un braccio, buona, governata, e spesso annaffiata. Ogni mese si suol pigliar qualche barba di gelsomino volgare, e si pianta a giusta distanza l'una dall'altra, procurando che la testa della sua radica rimanga a livello della superficie della terra. Trai diversi rampolli che suol gettare se ne lascia uno o due de' migliori, secondo la forza della pianta medesima, e questi si ripuliscono da tutte le foglie, con tagliare gli occhi, a riserva della vetta, che quando si guasti, non si può ottener la canna bella, e lunga. Quando poi è giunta all'altezza di un braccio, allora vi si adatta un lungo regolo perpendicolare e fisso al muro, in mezzo al quale (dove sarà praticato un canaletto) si colloca la mazza del gelsomino, la quale resta trattenuta dentro e legata, allorchè è lunga, con una cordicella, la quale si fa passare sopra una stanga

tra-

traverſa , ed alla cui eſtremità ſtà attaccato un peſo, acciò le mazze tutte vengano diritte e non ſiano danneggiate dal vento. Dopochè la mazza averà un anno e mezzo, ci ſi mette una calza di tela incerata che ſi affibbia con diverſi gangheri, e ciò perchè l'intemperie non le dia brutto colore, e la guaſti, dovecchè in tal guiſa ſi conſerva bianca e pulita, e all' età di trè anni ſi taglia.

Come ſi liberi una botte dell' odor di muffa.

XLIX. Si lavi la botte ammuffita con acqua ſemplice, e ben aſciugata al ſole; ſi faccia gettar dentro calce viva, a ragione di circa libbre due per barile, verſandovi ſopra dell'acqua in proporzione; indi ſi turi eſattamente la medeſima, e ſi laſci così un giorno o due, a miſura che l'odor della muffa ſarà più o meno forte. Allora ſi rimoverà la botte agitandola per ogni verſo, acciò venga compreſa tutta quanta

ta dalla calce l'interna di lei ſuperficie; in ſeguito di che uſcirà dal legno il vapore pregno di muffa, a cui corriſponderà un odor miſto d'ambedue. Si apra finalmente la botte, e gittatane la calce, ſi lavi con vino e un poco di ſale, o anche ſenza di queſto, uſando vin nuovo, e ciò per liberarla ancora dal ſapore della calce medeſima. Queſta prova è ſtata confermata, ed autorizzata dall' Accademia Patriottica di Milano.

Con-

Contro il morso delle vipere, e dei rettili che mordono le pecore nelle mammelle.

L. Prendi olio di Scorpioni e aceto, parti eguali; bolo armeno, e foglie di piantaggine tritate minutissimamente: formane una mistura, e riduci il tutto alla consistenza di unguento, con cui soffrega alcune volte il giorno la mammella che è stata offesa.

Fine della Seconda Parte.